

# i FRITTI

Suppli.....	€ 2,50
Arancino spinaci e fontina.....	€ 3,00
Crocchetta di patate e cacio.....	€ 2,50
Filetto di baccalà.....	€ 4,00
Fiori di zucca.....	€ 3,50
Cipolla fritta.....	€ 3,00
Tre pizzottelle miste.....	€ 5,50
Fritto misto.....	€ 12,50
Suppli, arancino spinaci e fontina, crocchetta di patate, 5 mozzarelline fritte	
Mozzarelline fritte (10 pezzi).....	€ 7,50
Ali di pollo fritte con salsa bbq.....	€ 10,00
Nuggets di pollo con tre salse (5 pezzi).....	€ 7,50
Nuggets vegetali con tre salse (5 pezzi).....	€ 7,50
Patate fritte.....	€ 4,00

# dalla Cucina

Prosciutto e mozzarella.....	€ 13,00
Friselle con tonno, pomodoro, capperi e olive.....	€ 8,50
Parmigiana di melanzane.....	€ 8,50
Ⓢ Caponata.....	€ 8,00
Ⓢ Il Rosti.....	€ 5,50
Ⓢ Patate al forno.....	€ 5,00
Ⓢ Verdura di stagione.....	€ 5,00
Panzanella romana con stracciatella.....	€ 8,00

# LE INSALATE

Ⓢ Insalata mista.....	€ 5,00
Insalata nizzarda.....	€ 8,00
Insalata Greca.....	€ 8,50
Caesar Salad.....	€ 8,50
Ⓢ Insalata di zucchine, limone e mandorle.....	€ 8,00
Insalata di rucola, funghi, noci e caprino.....	€ 8,50
Caprese.....	€ 8,50

# BRUSCHETTE

Ⓢ Aglio e olio.....	€ 2,50
Ⓢ Pomodoro e basilico.....	€ 3,00
Pomodoro e mozzarella.....	€ 4,00
Stracciatella e alici.....	€ 5,00
Baccalà mantecato.....	€ 6,00
Pomodoro e mozzarella di bufala.....	€ 5,00

Cestino di pane fatto in casa.....	€ 1,50
Per ogni ingrediente aggiunto.....	€ 1,00

Ⓢ Piatti Vegani



## dalla GRIGLIA e dal GIRARROSTO

I nostri burger di carne vengono serviti al sangue e accompagnati da patatine fritte

T Burger.....	€ 11,50
180gr. di manzo, lattuga, pomodoro, cetriolo, ketchup e maionese	
Cheeseburger.....	€ 12,50
180gr. di manzo, formaggio, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata, cetriolo, ketchup e maionese	
Rosti burger.....	€ 13,00
180gr. di manzo, rosti di patate, Silano affumicato, cetriolo, pomodoro, lattuga, ketchup e maionese	
Porkburger.....	€ 13,00
180gr. di manzo, pancetta, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata, cetriolo, ketchup e maionese	
Bismarck burger.....	€ 13,50
180gr. di manzo, uovo, lattuga, pomodoro, cetriolo, ketchup e maionese	
Burger di Bufala.....	€ 13,00
180 gr. di carne di bufala, burrata, pomodoro e lattuga	
Hamburger di pollo.....	€ 12,00
180 gr di pollo allevato a terra con fontina, insalata e salsa al cetriolo	
Pastrami di manzo.....	€ 15,00
160gr. di manzo speziato, sottaceti, pane di segale e mostarda	
Vegan burger.....	€ 12,00
burger vegetale, lattuga, maionese veg alla barbabietola	
Tagliata di manzo con patate al forno.....	€ 17,00
Galletto "Pastrami" con patate al forno.....	€ 16,00
Tagliata di pollo con citronette agli agrumi.....	€ 16,00
Arrosticini di pecora (minimo 5 pezzi).....	cad. € 2,00
Tartare di bufala.....	€ 16,00
Scamorza affumicata alla griglia, rughetta e riduzione di balsamico.....	€ 11,50

### MENU BIMBI

Baby pizza o baby hamburger, patatine fritte, pallina di gelato, bibita o succo ..... € 10,00

# LE PIZZE

### ROSSE

Ⓢ Marinara.....	€ 6,50
pomodoro, aglio e origano	
Margherita.....	€ 7,00
pomodoro, mozzarella e basilico	
Napoli.....	€ 7,50
pomodoro, mozzarella e alici	
Bufala e pachino.....	€ 9,00
pomodoro, pomodori pachino, mozzarella di bufala e basilico	
Capricciosa.....	€ 10,00
pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, prosciutto crudo, uovo e olive	
Prosciutto crudo.....	€ 9,00
pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo	
Diavola.....	€ 8,00
pomodoro, mozzarella e salame piccante	
Forte forte.....	€ 9,00
pomodoro, ricotta e 'nduja	
Amatriciana.....	€ 9,00
pomodoro, guanciale, pecorino e peperoncino	
Parmigiana.....	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, melanzane e parmigiano	
Calzone rosso.....	€ 11,00
pomodoro, mozzarella, ricotta e prosciutto crudo	

### BIANCHE

Fiori di zucca.....	€ 8,00
mozzarella, fiori di zucca e alici	
Ortolana.....	€ 8,00
mozzarella, pomodoro fresco, peperoni, zucchine e melanzane	
Rosti.....	€ 9,00
mozzarella, patate, pancetta e fontina	
Boscaiola.....	€ 9,00
mozzarella, funghi, piselli e pancetta	
Funghi e prosciutto.....	€ 9,00
mozzarella, funghi e prosciutto crudo	
Bresaola.....	€ 10,00
mozzarella, bresaola e rughetta	
Quattro formaggi.....	€ 10,00
mozzarella, gorgonzola, fontina e stracchino	
Affumicata.....	€ 10,00
mozzarella, provola affumicata e speck	
Trevigiana.....	€ 10,00
mozzarella, radicchio e taleggio	
Stracciatella.....	€ 10,00
stracciatella e salmone affumicato	
La Calabria.....	€ 10,00
mozzarella, 'nduja e cicoria	
Calzone bianco.....	€ 10,00
mozzarella, uovo, prosciutto cotto e parmigiano	

Tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati nel regolamento ue 1169/2011. pertanto è disponibile presso la cassa un registro dei prodotti con il dettaglio degli ingredienti e degli allergeni in essi contenuti.

# le BEVANDE

Coca Cola - Coca Cola Zero - Sprite 33cl.....	€ 2,50
Coca Cola 1lt.....	€ 5,00
Aranciata San Pellegrino 20cl.....	€ 2,50
Cedrata Tassoni 18cl.....	€ 2,50
Chinotto Neri 20cl.....	€ 2,50
Campari Soda.....	€ 3,00
Crodino.....	€ 2,50
Succo di frutta bio.....	€ 3,00
Acqua 50 cl.....	€ 1,00
Acqua di Nepi / Surgiva 70cl.....	€ 2,50
Sidro di mele 30cl.....	€ 3,00
ichnusa cruda 33cl. (bottiglia).....	€ 4,00
<b>ichnusa</b> chiara 40 cl.....	€ 4,50 / caraffa 1,5 lt..... € 15,00
<b>MORETTI</b> la rossa 40cl.....	€ 5,50 / caraffa 1,5 lt..... € 18,00
<b>ERDINGER</b> weiss 50 cl.....	€ 5,50 / caraffa 1,5 lt..... € 15,50
<b>Affligem</b> blonde 30 cl.....	€ 4,50 / caraffa 1,5 lt..... € 19,50
Vino Rosti (bicchiere) - Bianco / Rosso.....	€ 4,00
Vino Rosti (bottiglia) - Bianco / Rosso.....	€ 14,00
Limoncello / Sambuca.....	€ 3,00
Amaro, Mirto e Grappa.....	€ 3,50
Caffè.....	€ 1,50

# BIRRE ARTIGIANALI

Amber 33 cl - Green's - Gluten free.....	€ 7,00
Ambrata, alta fermentazione - Belgio	
Blanche de Bruxelles - Brasserie Lefebvre.....	€ 12,00
Witbier non filtrata, frumento, coriandolo - Belgio	
Blond 33 cl - Green's - Gluten free.....	€ 7,00
Chiara doppio malto, alta fermentazione - Belgio	
Brugse Zot - Brouwerij de Halve Maan.....	€ 14,00
Blond, ale d'Abbazia alta fermentazione - Belgio	
3 Monts Brasserie de St. Sylvestre - Bier de Garde.....	€ 14,00
Chiara alta fermentazione - Francia	
Vitus Weiss 50cl - Weihenstephan.....	€ 7,00
Weisse, alta fermentazione, non filtrata - Germania	
Duchessa - Birra del Borgo.....	€ 14,00
Saison con farro - Italia (Lazio)	
Re Ale Extra 33cl - Birra del Borgo.....	€ 7,00
American pale ale, alta fermentazione - Italia (Lazio)	
Fiat Lux - Collesi.....	€ 14,00
Ambrata, alta fermentazione - Italia (Marche)	
Isaac - Baladin.....	€ 15,00
Biere Blanche, frumento, agrumi - Italia (Piemonte)	
Leon - Baladin.....	€ 15,00
Noel scura - Italia (Piemonte)	
Nazionale - Baladin.....	€ 15,00
Belgian pale ale, spezie, agrumi	
Nora - Baladin.....	€ 15,00
Ale, Kamut, agrumi spezie - Italia (Piemonte)	
Chanick - Math.....	€ 14,00
Happy red ale, solo luppolo Cascade - Italia (Toscana)	
La 68 - Math.....	€ 14,00
Blanche, frumento - Italia (Toscana)	
La 70 - Math.....	€ 14,00
Belgian ale - Italia (Toscana)	



# VINI BIANCHI

Pecorino Eikos 2016.....	€ 15,00
Agriverde - Pecorino - Abruzzo	
Pecorino Giulia 2016.....	€ 19,00
Cataldi Madonna - Pecorino - Abruzzo	
Trebbiano d'Abruzzo 2016.....	€ 17,00
Cirelli - Trebbiano - Abruzzo	
Trebbiano d'Abruzzo 2016.....	€ 15,00
Cataldi Madonna - Trebbiano - Abruzzo	
Gewurztraminer 2016.....	€ 19,00
Zemmer - Gewurztraminer - Alto Adige	
Muller Thurgau 2015.....	€ 18,00
Lageder - Muller Thurgau - Alto Adige	
Riesling 2016.....	€ 20,00
Zemmer - Riesling - Alto Adige	
Greco di Tufo Alexandros 2016.....	€ 19,00
Colli di Lapio - Greco - Campania	
Friulano Toh 2015.....	€ 16,00
Di Lenardo - Friulano - Friuli	
Frascati Abelos 2016.....	€ 16,00
De Santis - Bellone, Malvasia, Trebbiano - Lazio	
Rosti Bianco 2015.....	€ 14,00
Le Rose - Malvasia Puntinata, Verdicchio - Lazio	
Poggio della Costa 2016.....	€ 17,00
Sergio Mottura - Grechetto - Lazio	
Verdicchio dei Castelli di Jesi 2016.....	€ 17,00
La Staffa - Verdicchio - Marche	
Blangé 2016.....	€ 24,00
Ceretto - Arneis - Piemonte	
Chardonnay 2015.....	€ 18,00
Ettore Germano - Chardonnay - Piemonte	
Renosu Bianco.....	€ 17,00
Tenute Dettori - Vermentino, Moscato - Sardegna	
Sole e Vento 2016.....	€ 19,00
De Bartoli - Grillo, Zibibbo - Sicilia	

# SPUMANTI E CHAMPAGNE

Prosecco Valdobbiadene Dirupo sa.....	€ 18,00
Andreola - Glera - Veneto	
Franciacorta Brut.....	€ 30,00
Gatti - Chardonnay, Pinot Nero - Lombardia	
Champagne Brut.....	€ 45,00
Pol Cochet - Pinot Nero, Chardonnay, Meunier - Champagne	
Montepulciano d'Abruzzo Eikos 2015.....	€ 15,00
Agriverde - Montepulciano - Abruzzo	
Montepulciano d'Abruzzo Malandrino 2015.....	€ 24,00
Cataldi Madonna - Montepulciano - Abruzzo	
Lagrein 2015.....	€ 19,00
Weinberge - Lagrein - Alto Adige 19.00	
Pinot Nero 2016.....	€ 18,00
Cantina Caldaro - Pinot Nero - Alto Adige	
Rosso Villa Alessia 2015.....	€ 15,00
Vinicola Consoli - Syrah, Sangiovese - Lazio	
Barbera d'Alba Laura 2015.....	€ 18,00
Principiano - Barbera - Piemonte	
Dolcetto d'Alba Trifolè 2015.....	€ 18,00
Bruno Rocca - Dolcetto - Piemonte	
Ghemme 2012.....	€ 22,00
Platinetti - Nebbiolo - Piemonte	
Nebbiolo d'Alba Perbacco 2014.....	€ 24,00
Vietti - Nebbiolo - Piemonte	
Primitivo Gioia del Colle 2013.....	€ 20,00
Fatalone - Primitivo - Puglia	
Negroamaro 2012.....	€ 18,00
Antica Enotria - Negroamaro - Puglia	
Cannonau di Sardegna 2015.....	€ 18,00
Gabbas - Cannonau - Sardegna	
Etna Rosso 2014.....	€ 23,00
Masseria Setteporte - Ner. Mascalese, Ner. Cappuccio - Sicilia	
Nero d'Avola Noto 2014.....	€ 17,00
Marabino - Nero d'Avola - Sicilia	
Chianti Meme 2015.....	€ 15,00
Fattoria di Petrognano - Sangiovese, Cannaiolo - Toscana	
Morellino di Scansano 2014.....	€ 18,00
Terenzi - Sangiovese - Toscana	
Valpolicella 2015.....	€ 19,00
Mosella Corvinone - Corvina - Veneto	